습식 코팅 마카다미아

커널(껍질을 벗긴 마카다미아) 스타일

스타일
4S
이상

제품 유형
습식 풍미로 코팅한 마카다미아

찜 방식 조리 적합 여부
부적합

가공 방식
로스팅 후 코팅

생/로스팅 마카다미아
생 마카다미아 사용

유통기한
장기

마카다미아 너트 권장함량(%)
70-80%

AUSTRALIAN MACADAMIAS

꿀, 메이플 등 천연 시럽으로 코팅하면 마카다미아는 고급스러운 간식으로 거듭난다. 시럽은 윤기나는 글레이즈를 형성해, 마카다미아 특유의 버터리한 식감을 향긋하고 풍부한 단맛으로 한층 살려준다. 마카다미아 위를 감싸는 한 겹의 코팅이 더해져 씹을 때마다 깊은 풍미를 느낄 수 있으며, 부드러움과 바삭함이 어우러져 입맛을 사로잡는다.

코팅 공정은 끈적한 코팅 위에 슈거 파우더를 가볍게 뿌려 마무리된다. 슈거 파우더는 포장 과정에서 제품이 서로 달라붙지 않도록 하는 한편, 은은하고 달콤한 끝맛을 더해 전체적인 풍미를 완성한다. 끈적한 시럽 코팅, 섬세한 슈거 크러스트, 그리고 크리미한 풍미의 마카다미아 커널이 어우러져 다채로운 식감과 고급스러운 맛의 조화를 선사한다.

시럽 코팅 마카다미아는 프리미엄 간식 제품군, 선물 세트, 또는 스페셜티 푸드 컬렉션에 적합한 제품이다. 다채로운 풍미, 매력적인 식감과 더불어 수제 감성까지 갖춘 간식으로서, 모든 면에서 특별한 느낌을 주면서도 자연의 감각을 담은 먹거리를 찾는 소비자를 위한 차별화된 대안이 되고 있다.

본 마카다미아 활용 가이드에서 제시된 권장 사항은 적절한 달콤한 맛 시럽으로 코팅한 뒤 풍미와 식감을 더하기 위해 추가로 건조 분말을 뿌려 뭉치지 않는 마카다미아 조각에 적용된다.

배합표:

소금과 메이플 시럽이 가미된 스낵용 마카다미아

재료	설명	배합 비율(%)
메이플 시럽	100% 액상 시럽	12.00
소금	가는 소금(요리용)	1.30
설탕	슈거 파우더	15.00
마카다미아	로스팅 마카다미아 (커널 스타일 4S)	71.70
총계		**100.00**

공정 흐름도

마카다미아를 140°C에서 10분간 약하게 로스팅한다

식으면 코팅 드럼(coating drum)으로 옮긴다

별도 용기에서 메이플 시럽과 소금을 사전에 섞어 준다

시럽과 소금 혼합물을 드럼에 넣고 저속으로 3분간 섞어 준다

슈거 파우더를 드럼에 넣고 추가로 3분간 섞어 준다

코팅된 마카다미아를 냉풍 건조 오븐으로 옮긴다

건조되면 포장대로 옮기고, 커널이 뭉친 경우에는 떼어 준다

차단성 높은 두꺼운 포장재를 사용하여 산소가 제거되거나 불활성 기체가 충전된 상태로 포장한다

참고: 포장 내 산소를 줄이기 위해 포장 팩에 탈산소제를 넣거나 밀봉 전 가스 치환(gas flush) 공정을 거칠 수 있다.

유통 기한

- **상온 보관 (20~25°C):** 9~12개월

참고: 본 가이드 상의 모든 지침은 연구 목적으로 제시되는 것이며, 제시된 배합표, 포장 및 공정에 따라 실현 가능한 유통 기한에 관한 잠정적인 데이터를 제공한다. 제조 사업자는 자체 장비 및 운영 여건에 따라 제품의 유통 기한 및 공정 변수를 검증할 책임이 있다.

재료로 권장되는 마카다미아 형태

- 습식 코팅에는 스타일 4S 이상의 큰 커널 스타일이 가장 적합하다.
- 공정 중 로스팅 정도를 조절하기 위해서는 미리 로스팅된 커널 대신 생 커널을 사용하는 것이 권장된다.

습식 코팅 재료의 권장 사용량

- **시럽 층:** 총 제품 중량의 10~15% 범위에서 사용하고, 원하는 풍미 강도에 따라 조절한다.
- **설탕 층:** 총 제품 중량의 10~15% 범위에서 사용하고, 원하는 풍미 강도에 따라 조절한다.

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 습식 코팅 전에 마카다미아를 미리 로스팅해두면 본래의 식감을 유지하면서 균일한 기본 색상을 내는데 도움이 된다. 이러한 과정을 거치면 시즈닝의 색상이나 접착성을 저해하지 않으면서도 시각적 매력을 더할 수 있다.
- 습식 코팅에는 커널 스타일 4S 이상을 사용하는 것이 가장 적합하다. 4S보다 작은 사이즈의 커널을 사용할 경우 달라붙어 뭉치기 쉽다. 작은 사이즈의 커널은 하나씩 집어먹는 스낵보다는 클러스터(cluster) 형태의 제품에 더 적합하다.

제조 시 고려사항

- 시럽 코팅은 커널 내부로 스며들거나 마카다미아에 함유된 오일의 섬세한 균형을 저해하지 않고 표면에만 머무르기 때문에 마카다미아에 적용할 수 있는 이상적인 재료가 된다. 반면, 물을 기본 재료로 사용하는 습식 코팅은 상온 보관이 가능한 수준까지 수분 함량을 낮추기 위한 추가적인 건조 과정이 필요하므로 권장되지 않는다.
- 냉풍 건조 오븐이 없는 경우, 상온 통풍 건조를 활용할 수 있다. 포장 전에 코팅이 완전히 굳고 시럽의 수분이 허용 수준까지 감소하도록 건조 시간을 적절히 조절해야 한다.
- 가열을 통해 코팅 건조를 더 빠르게 할 수도 있으며, 이 경우 제품의 색이 더 진해지고 시럽이 일부 캐러멜화될 수 있다. 이러한 건조 방식이 특정 제품에는 바람직할 수 있으나, 시럽이 타서 쓴맛이 생성되지 않도록 주의해야 한다.
- 마카다미아 코팅 시간은 코팅 드럼의 구성과 습식 코팅을 위한 블렌드 재료의 농도에 따라 달라진다. 균일하고 완전한 코팅을 위해 공정 변수를 최적화할 필요가 있다.
- 포장 내 산소를 제거하거나 줄이면 보관 중 산화⊠산패 위험을 최소화할 수 있다. 유리병 또는 플라스틱 병에 포장하는 경우에는 병 안에 탈산소제를 넣는 것이 권장된다. 비닐 팩에 자동 포장하는 경우에는 가스 치환을 통한 산소 제거가 가장 효과적인 방법이다.
- 짭짤한 맛의 제품 생산을 원하는 경우에는 건식 코팅이 권장된다. 자세한 지침 및 모범 사례는 '건식 코팅 마카다미아 활용 솔루션 가이드'에서 확인할 수 있다.

다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 꿀과 트러플
- 버터스카치
- 소금이 가미된 캐러멜(salted caramel)
- 골든 시럽(golden syrup)과 시나몬
- 코코넛 넥타(coconut nectar)와 라즈베리
- 용설란 넥타(agave nectar)와 라임
- 현미 시럽과 카다멈(cardamom)

관련 법규 준수 여부 검토

상기 제시된 모든 재료는 호주 내에서 규정된 권장량에 따른 것입니다. 특정 해외 시장의 경우, 해당 국가의 관련 규제 기준을 참조하여 법규 준수 여부를 확인하고 필요한 경우 사용 첨가물을 조정해 주십시오.

대량 마카다미아 공급업체를 찾고 계신가요?
아래에서 호주 마카다미아 공급업체 목록을 찾아 보세요.
trade.australian-macadamias.org/ko/suppliers/

귀사가 다음에 출시할 마카다미아 제품에 관한 추가 기술 지원이 필요하신가요?
아래에서 호주 마카다미아 협회 테크니컬 가이드를 다운로드하세요.
trade.australian-macadamias.org/ko/technical-resources/technical-guide/

AUSTRALIAN MACADAMIAS
Queensland Government
Hort Innovation MACADAMIA FUND

This project has been funded by Hort Innovation using the macadamia marketing levy. For more information on the fund and strategic levy investment visit horticulture.com.au